



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATES SOSLU ANTRİKOTLU PİZZA

- 200 gr Dana Antrikot
- 4-5 kurutulmuş domates
- 100 gr iglo karışık tatlı biber
- 1 çay bardağı iglo tatlı mısır
- 3-4 jalepeno biberi
- 155 gr yağ
- 1 tane ekmeğ hamuru
- 400 gr rendelenmiş kaşar peyniri
- 2 yemek kaşığı limon suyu
- 1 diş ezilmiş sarımsak
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı kekik
- 1 çay kaşığı kimyon
- 2 su bardağı domates püresi
- 1 diş sarımsak
- 1 çay kaşığı toz şeker
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı kekik

Antrikot etlerini tavla zarı büyüklüğünde doğrayın. Derin bir kabın içine alıp üzerine yağı, ezilmiş sarımsağı, limon suyunu, baharatları ekleyip en az 2-3 saat marine edin. Sos için yağı sos tenceresine koyup ısıtın. Üzerine ezilmiş sarımsağı ekleyip soteleyin. Domates püresini, tuzu, şekerini ve baharatları ekleyip kısık ateşte 10 dk pişirin. Ekmeğ hamurunun üzerine un serperek tepsinizin büyüklüğüne göre açın. Yağladığınız tepsiye hamuru yerleştirin. Soğuttuğunuz domates sosunu üzerine sürün. 200 gr rendelenmiş kaşar peynirini serpin. Antrikot etleri yerleştirin. Çözdürüp kağıt havlu üzerine nemini aldığınız İGLO Karışık Tatlı Biberi ve İGLO Tatlı Mısır, jalepeno biberi ve kurutulmuş domatesi de yerleştirdikten sonra önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında 25 dk pişirin. Fırından çıkarıp kalan kaşar peynirini ekledikten sonra tekrar fırına verin. Peynirler eridikten sonra fırından çıkarıp sıcak olarak servise sunun.

